

Che, ¿viste? ¡Deniro llegó a España!

DENIRO

HAMBURGUESAS DE ENTRAÑA



La marca argentina de hamburguesas de entraña DENIRO cruza el charco para llegar a los consumidores españoles.

DENIRO se incorpora a las marcas del grupo Talentchef, consultora española especializada en soluciones globales de Food & Beverage, para dar una dimensión internacional a su proceso de expansión y convertirse en la embajadora de las hamburguesas de entraña en España. Una asociación que viene de lejos gracias a la sintonía y la manera de entender el negocio que comparten ambas compañías.



DENIRO nació en 2017, fundada por dos amigos, Nicolás Sánchez y Esteban Siderakis, quienes tenían un objetivo muy claro: crear un producto novedoso y rico y accesible a todos los públicos. Una “burga” (como nos gusta llamarla) exquisita y sabrosa, elaborada a partir de carne de entraña, un corte típico de las parrilladas argentinas, que lograrse acercar una experiencia gastronómica de calidad a nuevos públicos.

Desde entonces y hasta el día de hoy, DENIRO no ha parado de crecer, contando ya con más de 20 restaurantes, varios locales en fase de apertura, su propio centro de producción y una familia de más de 200 empleados.

DENIRO tiene un claro protagonista: **SU PRODUCTO**

“Una burga de carne de entraña creada desde el alma, un encuentro de sabores que se complementan en algo espectacular. Una apuesta llena de cariño”.

¡Lo difícil será decidirte por una!

DENIRO tiene una carta variada con hamburguesas para todos los gustos, pan “de verdad” y salsas elaboradas a partir de recetas propias y originales.

Pero la cosa no queda ahí, DENIRO sabe que la experiencia es la clave para crear un vínculo fuerte con sus clientes y la trabaja durante todo el proceso de compra para lograr una “experiencia ENTRAÑABLE”.

Ahora os preguntaréis... Pero, ¿cómo lo hacen?

A través de un *storytelling* definido, la arquitectura sensorial de sus locales y la propia carta, que va un paso más allá y ofrece una propuesta específica de cervezas artesanas para cada hamburguesa, para disfrutarla junto a la bebida que mejor la complementa y potencia todos su sabor y matices.



Si algo funciona bien, ¿por qué cambiarlo?

En España, la marca seguirá el mismo modelo operativo, trabajando con productores locales, materias primas de proximidad cumpliendo con los más elevados estándares de calidad y materiales sostenibles.

Para DENIRO, el compromiso con la sostenibilidad no es “postureo”. La marca trabaja duro para minimizar el impacto sobre el medio ambiente y lo hace de manera muy pragmática, “menos es más”. Reduce el packaging a su mínima expresión y utiliza solo los elementos necesarios para conservar y mantener sus productos en condiciones óptimas, tanto en local como en Delivery.

Che, ¿lo viste? ¡DENIRO llegó a España!

Este proyecto nace desde la humildad y el trabajo duro, pero ambas compañías, DENIRO y Talentchef, saben del potencial de esta nueva etapa europea ¡y apuntan muy alto!. Planean posicionarse entre las 5 primeras marcas de hamburgueserías en España.

Un movimiento que parecerá arriesgado en el momento actual para algunos y una gran oportunidad para otros, con un modelo probado, una marca consolidada y unos costes iniciales y márgenes muy interesantes para los inversores.



Ya hay interés para servir las “burgas” en mesas españolas.

Talentchef y DENIRO estiman abrir 20 restaurantes durante los próximos 5 años. Se están analizando ciudades como Madrid, Barcelona o Bilbao, varias capitales de la mitad sur del país y las islas, como posibles ubicaciones para un primer restaurante.

El desembarco en el resto de Europa se plantea como una segunda fase de expansión para los próximos cinco años. ¿Te imaginas saboreando una hamburguesa de entraña a orillas del Támesis o en los alrededores de los Campos Elíseos?

MÁS INFORMACIÓN SOBRE

DENIRO

HAMBURGUESAS DE ENTRAÑA

MÁS INFORMACIÓN SOBRE

talentchef.

FOOD & BEVERAGE GLOBAL SERVICES

¿Te interesa recibir más información sobre DENIRO Hamburguesería?

Escríbenos a franquicias@denirohamburgueseria.es